



ジャンル：農林水産物 地域：東三河

アカザエビ



アカザエビ

特色

日本固有種の高級品。濃厚な甘みが特長です。

本文

アカザエビは深海で生息する日本固有種のエビで、養殖ができず、漁獲量が少ないため、貴重な高級食材となっています。蒲郡市の知柄・形原漁港で水揚げされ、濃厚な甘みが特長です。手が長いことから、「テナガエビ」とも呼ばれています。蒲郡市の宿ではアカザエビを使った様々な料理を提供しています (<http://www.gamagori.jp/>)。

出荷時期

9月から6月（旬は冬から春）

主な産地

蒲郡市知柄・形原漁港

宅配の有無

有

主な入手先(販売店)

産地直送市場；電話0533-58-2700（ラグーナ蒲郡内）ほか
<http://www.lagunatenbosch.co.jp/festival/shop/02/index.html>

お問合せ

名称：蒲郡漁業協同組合 西浦支所
住所：〒443-0105 蒲郡市西浦町前浜6
電話：0533-57-6155
FAX：0533-57-1946

ホームページ：<http://gamagori-gyokyo.com/>